



12 May 2025



MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD

- | | | | |
|----------------|------------------|---------------|-----------------|
| Gluten | Shellfish | Eggs | Fish |
| Peanuts | Soy | Milk | Nuts |
| Celery | Mustard | Sesame | Sulphite |
| Lupin | Molluscs | | |

Caviar

Caviar

Caviar Fouquet's (30g)

To match your champagne



Cocktails

Mojito Garden

Ch'ti Mojito

Cuban rum, lime, fresh mint, brown sugar, Affligem beer



Mojito

Royal

Cuban rum, fresh mint, lime, brown sugar and champagne



Unmissable cocktails

Americano Maison

Campari, Martini Rosso, sparkling water



Americano Maison

Campari, Martini Rosso, sparkling water



Bellini

Peach cream, champagne, peach juice



Spritz

Apérol, Prosecco, sparkling water



Spritz

Apérol, Prosecco, sparkling water



Our creations

110th Anniversary Cocktail Created by Melad Khalil, our Head Bartender

Vodka, Champagne, Seasonal fruit juices, Speculoos syrup

















L'atout coeur Créé par Melad Khalil, lauréat du concours 110 ans Barrière

Vodka, Champagne, Seasonal fruit juices, Speculoos syrup























Wine by the glass



















Barrière selection

 Chinon AOC Les Gravinières																							
 Hautes Côtes de Beaune AOP Famille Picard																							
 Hautes Côtes de Nuit AOC Domaine Patrick Hudelot																							
 Languedoc AOP Bio Source of Joy - Gérard Bertrand																							
 Pessac-Leognan AOC Le Dada de Rouillac																							
 Saint-Estèphe AOC Héritage Le Boscq																							
 Sancerre AOC Les Collinettes - Joseph Mellot																							


White wines

 Coteaux du layon AOP Les Fontaines - Maison Sauvion																							
 Coteaux du layon AOP Les Fontaines - Maison Sauvion																							
 Loupiac AOC Château de Ricaud																							
 Pessac-Léognan AOC Le Dada de Rouillac																							
 Pessac-Léognan AOC Le Dada de Rouillac																							
 Riesling AOC Evidence - Gustave Lorentz																							
 Riesling Grand Cru AOC Frankstein - Gisselbrecht																							
 Sancerre AOC Domaine La Gemièrre																							
 Sancerre AOC Les Collinettes - Joseph Mellot																							
 Sancerre AOC Les Collinettes - Joseph Mellot																							

Red wines















 Crozes Hermitage AOP Le Millepertuis																							
 Crozes Hermitage AOP Cuvée L - Laurent Combier																							
 Givry AOC Joseph Drouhin																							
 Margaux AOC Brio de Cantenac Brown																							
 Margaux AOC Brio de Cantenac Brown																							
 Pessac-Leognan AOC Les Demoiselles de Larrivet haut-Brion																							
 Pinot Noir Laforêt AOC Joseph Drouhin																							
 Saint Emilion AOC Grand Cru Château Haut Gros Caillou																							
 Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Le Puy Bel Abord, Maison Sauvion																							

Rosé wines

 Coteaux Varois en Provence AOC Château de l'Escarelle																							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

Champagnes AOC

Les Coupes

 Fouquet's																							
 Fouquet's																							
 Veuve Clicquot																							
 Veuve Clicquot Brut Carte																							
 Jaune																							
 Veuve Clicquot Carte																							
 Jaune																							

Beers bottles

Achille Blonde (6°) Roncq																					
Achille Triple (9°) Roncq																					
Affligem double fermentation blonde (6,8°)																					
Anosteke Blonde (8°) Blaringhem / Merville																					
Anosteke Prestige Ambrée (8°) Blaringhem / Merville																					
Anosteke Prestige Ambrée (8°) Blaringhem / Merville																					
Bellerose Blonde (6,5°) Saint-Amand-Les-Eaux																					
Chimay Bleue Trappiste (9,0°)																					
Chimay Bleue Trappiste (9°)																					
Desperados (5,9°)																					
Desperados (5,9°)																					
Desperados Virgin (0°) France																					
Duvel blonde (8,5°)																					
Duvel blonde (8,5°)																					
Edelweiss Blanche (5,0°)																					
Heineken 0.0 (0,0°) Netherlands																					
Heineken 0.0 (0°) Netherlands																					
Kriek cerise (3,2°)																					
La Dix (6,5°) Lille																					
La Dix (6,5°) Lille																					
La Hoppy Yuzu IPA (5,8°) Lille																					
La Raoul (7°) Douai																					
La Wal Triple (8,3°) Lille																					
La Wal Triple (8,3°) Lille																					
Leffe blonde (6,6°)																					
Lyderic Blanche (4,5°) Roncq																					
Lyderic Saison (5,5°) Roncq																					
Lyderic Saison (5,5°) Roncq																					
Lyderic Triple (9,5°) Roncq																					
Lyderic Triple (9,5°) Roncq																					
Orval Trappiste (6,2°)																					
Orval Trappiste (6,2°)																					
Tripel Karmeliet blonde (8,4°)																					
Loïc Raison Brut (4,5°) France																					

Bottled cider

Aperitifs

Aperitifs

Kir Bourgogne Aligoté

Black currant, peach, blackberry, raspberry, wild strawberry or violet liqueur



Royal kir

Black currant, peach, blackberry, raspberry, wild strawberry or violet liqueur



Martini bianco, rosso, extra dry



Martini bianco, rosso, rosato, extra dry



Pineau des Charentes



Pineau des Charentes



Porto Grahams Ruby, White



Porto Sandeman Ruby, White



Prosecco



Coffees

Café frappé

Café, crème fraîche, sirop de sucre de canne



Café Viennois



Cappuccino



Irish coffee



La carte

Starter

Aperitif slate

Delicatessen and cheese



Caviar Fouquet's 30g

Blinis



Soup of the moment



Gravlax salmon

Blinis, crème fraîche au wasabi



Heirloom tomato tartar

Pesto basilic, burrata et crème de balsamique



Terrine de foie gras (60g)

Brioche & chutney



Verrine of foie gras 60g

Gingerbread



Main Course

Carbonade flamande

Mashed potatoes



Mashed potatoes

carotte glacé et saucisse

Plat Kids Barrière



bass fillet

haricot lingot et sauce champagne



Linguine sauce forestière et truffe



Caesar salad



Chicken supreme

Risotto d'épeautre & panais



















Salmon waterzöi

Baie de Somme saffron, small vegetables



Snacking

Club sandwich au poulet									
Comté, ham and truffle croque									
Croque saumon et comté									
Margherita pizza tomato, mozzarella, basil									

Dessert

Cheese plate									
Dome marron poire									
Tartelette praliné citron									